

<<食品化学>>

图书基本信息

书名：<<食品化学>>

13位ISBN编号：9787811179248

10位ISBN编号：7811179245

出版时间：2010-2

出版时间：中国农业大学出版社

作者：梁文珍，蔡智军 著

页数：300

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品化学>>

前言

食品化学是食品加工技术、食品质量与安全、农产品储藏与加工以及食品营养与检测等食品类专业重要的专业基础课。

本书依据以上各专业专业课程对食品化学的要求，根据职业教育的特点和食品化学课程本身教学目标要求编写而成。

本书详细阐明食品及其原料的组成、性质、结构、功能，侧重介绍了食品化学成分在食品加工和储藏过程中的性质和变化以及提高食品品质和营养、保证食品质量安全的相关知识，突出知识的实用性。全书共分11章，内容包括：水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、维生素、矿物质、酶、食品添加剂、食品的色香味及食品中常见的有

<<食品化学>>

内容概要

本书全书共分11章，内容包括水分、碳水化合物、脂类、蛋白质、维生素、矿物质、酶、食品添加剂、食品の色香味、食品中常见的有害物质和综合、设计及创新实验等。

除了第十一章是全章实验外，在每一章的后面都附有与本章内容相关的实验。

本书的编写突出应用性与“架桥”作用，在系统地介绍了组成食品的各个成分及其性质的同时，更注重这些成分在食品储藏加工中表现出来的性质和变化，以及食品化学理论在食品专业中的应用。另外，通过“知识窗”和“动脑筋”栏目，加强与专业课程的联系，

书籍目录

绪论复习思考题第一章 水分第一节 概述第二节 水和冰的结构第三节 水和非水组分的相互作用第四节 水分活度实验1-1水分活度的测定复习思考题第二章 碳水化合物第一节 概述第二节 单糖第三节 低聚糖第四节 多糖实验2-1淀粉的显色和水解实验2-2还原糖和总糖的测定复习思考题第三章 脂类第一节 概述第二节 脂类的性质第三节 油脂品质的表示方法第四节 油脂加工化学实验3-1油脂酸价的测定复习思考题第四章 蛋白质第一节 概述第二节 氨基酸第三节 蛋白质的性

章节摘录

一、为什么要学习食品化学 回答这个问题首先要从认识食品化学开始。

(一) 食品化学的概念 食品：经特定方式加工后供人类食用的食物。

食物：可供人类食用的含有营养素的天然生物体。

营养素：指那些能维持人体正常生长发育和新陈代谢所必需的物质。

目前已知的有40-50种人体必需的营养素，从化学性质分为6大类，即蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素和水，目前也有人提出将膳食纤维列为第七类营养素。

化学：研究物质组成、性质及其功能和变化的科学，包括分析化学、有机化学、物理化学、无机化学和

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>